

Mistel Josefina Piñol blanco 50 cl 2016

Jälkiruokaviini, Väkevöity Viini / Rypäleet: Garnacha
Blanca

28.50 €

Kuvaus

Väri oranssiin vivahtava meripihka, hieman rusehtava. Tuoksu voimakas, bergamonttia, teetä, ananasta, aprikoosia, rusinaa, luumusoppaa, hunajaa kuivattuja hedelmiä ja koivunlehtiä. Maku makea ja rusinainen, miellyttävän pehmeä, kinuskikastiketta, suklaata, nektarimainen. Rypäleet viiniin tulevat 85 vuoden ikäiseltä tarhalta. Viiniä on kypsytetty 12 kuukautta uusissa ranskalaisissa tammitynnyreissä. Käyminen on pysäytetty alkoholilla. Sokeria: 190 g/l.

Wine Advocate – 95 p

Tuottaja

Celler Vinos Piñol

Terra Alta on Katalonian eteläisin alue. Automaatkalla kohti Batean kaupunkia voi ihailla perinteistä espanjalaista maaseutua, jossa pienet kylät ja kaupungit pilkuttavat viiniköynnösten, oliivi- ja mantelipuiden hallitsemia tasankoja Pándolsin vuorten kohotessa horisonttiin. Alueella on viljelty viiniä jo keskiajalta saakka. Piñolin perhe on viljellyt alueella viiniä jo neljän sukupolven ajan. Tarhat (37ha) sijaitsevat Bateassa, ilmasto on välimerellinen, mutta mannerilmasto antaa sille myös omat vaikutuksensa, sillä kesät ovat kuumia ja talvet kylmiä ja päivä- ja yölämpötilat vaihtelevat myös suosiollisesti rypäleiden kypsymisen kannalta. Perheen ideologia on yksinkertainen; kaikki lähtee rypäleistä, sillä heidän mukaansa 80 % hyvän viinin valmistuksesta riippuu hyvistä rypäleistä. Viinilä on ultramoderni ja viinintekijöillä on käytössään uusimmat laitteet ja tekniikat heidän valvoessaan viinin luonnollista valmistusprosessia. Tilan viinit kypsyvät kallioon louhitussa kellarissa, jotka ennen palvelivat vanhanaikaisten prässien sijoituspaikkana. Viime vuosien kova työ ja taloudelliset investoinnit ovat alkaneet näkyä myös talon arvostuksessa. Kriitikot ylistävät talon viinejä, etunenässä viiniguru Robert Parker, joka on antanut viimeisimmille vuosikerroille vähintään 90 pistettä tai enemmän.



Ruoka: Jälkiruuat, Juustot

Tuotenro: 3060411

Viivakoodi: 6419294118171

Alavuu: 0,5

Alkoholi:

Laatikkoko: 12/0,5l (a)

